

Détails

Durée

14h (présentiel)

Tarif

SUR DEMANDE

Equipe de formation

Amélie Lucas

Outils & moyens techniques

Salle de formation

Supports de formation

Exercices (quiz et mise en situation)

Evaluation de la formation

Mises en situation

Certificat de réalisation de la formation



Contacts

06 76 26 15 63

abcformation56@gmail.com

ÉLABORER SA PROPRE CARTE DES BOISSONS

Les objectifs

- Connaissances du vignoble (les basiques)
- Classer les régions et sous régions
- Elaborer une carte des vins (outils , logiciels , QR code) autres boissons (bières, cidres...)
- Mise en avant vin du mois, techniques, conseils, ventes additionnelles
- Elaborer des fiches techniques
- Communiquer visuellement (selon la saison)
- Connaitre le vocabulaire commercial pour décrire un vin.
- Technique de dégustation et service des vins.
- Mieux comprendre les accords mets et vins.

Le programme